

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
Статус навчальної дисципліни	обов'язкова
Курс, семестр	3 курс, 5 семестр.
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120 год. Кількість кредитів – 4.
Мова викладання	Українська
Факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника	<i>Викладач:</i> ЛЕВЧЕНКО Юлія, к.т.н., доцент Контакти: ауд. 309 (навчальний корпус №3), e-mail: yuliia.levchenko@pdau.edu.ua , <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у здобувачів вищої освіти системних знань про особливості функціонування закладів швидкого харчування, організацію виробничих і сервісних процесів у fast food, управління якістю та швидкістю обслуговування, принципи формування асортименту та стандартизації меню, застосування сучасних технологій, інновацій і маркетингових інструментів, а також набуття практичних навичок проектування та організації ефективної діяльності закладів швидкого обслуговування.
Компетентності	спеціальні: СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Результати навчання	РН. Здатність комплексно розуміти специфіку функціонування закладів швидкого харчування, організовувати та оптимізувати виробничі й сервісні процеси з урахуванням потреб споживачів і стандартів якості, формувати асортимент і меню, застосовувати сучасні технології та маркетингові інструменти, ефективно здійснювати професійну комунікацію, а також приймати обґрунтовані управлінські рішення щодо забезпечення ефективної діяльності та проектування закладів fast food.
Методи навчання	- словесні методи: лекція, пояснення;

	<p>- практичні методи: лабораторні роботи; робота з навчальною літературою;</p> <p>- комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.</p> <p>- методи письмового контролю: контрольна робота, самостійна робота.</p>
<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p>Тема 1. Індустрія швидкого харчування в системі готельно-ресторанної справи</p> <p>Тема 2. Типологія та формати закладів швидкого харчування</p> <p>Тема 3. Асортимент і технологія продукції закладів швидкого харчування</p> <p>Тема 4. Обладнання та планування закладів швидкого харчування</p> <p>Тема 5. Організація обслуговування та робота персоналу</p> <p>Тема 6. Технологічні процеси у fast food</p> <p>Тема 7. Економіка та маркетинг у закладах швидкого харчування</p> <p>Тема 8. Інновації, здорове харчування та сталий розвиток</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>Форми поточного контролю знань: обговорення теоретичних питань – 16 балів, письмове виконання вправ на практичних – 48 балів, письмове виконання завдань для самостійної роботи – 36 балів</p> <p>Форма семестрового контролю: залік.</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p>щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності); перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату ТТП;</p> <p>щодо академічної доброчесності: неприпустимим є списування виконаних завдань лабораторних робіт / самостійної роботи у інших здобувачів вищої освіти та видавання їх за свої, а також використання при виконанні завдань Chat GPT. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час виконання розрахунків по завданням, що їх передбачають. Тези, у разі їх підготовки здобувачем вищої освіти, перевіряються на наявність плагіату і допускаються до друку та зарахування, із коректними текстовими запозиченнями у межах встановлених норм. У разі низького рівня оригінальності, тези вважаються такими, що не підготовлені та додаткові бали за них не зараховуються. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці Академічна доброчесність ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist;</p> <p>щодо відвідування: відвідування лекційних і лабораторних занять є обов'язковим, запізнення — лише з поважних причин; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно узгодженого графіка;</p> <p>щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти: на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю відбувається за рішенням провідного викладача. Набуття відповідних результатів навчання можливе, зокрема, після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera</p>

	<p>тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету</p> <p>щодо оскарження результатів оцінювання: оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті.</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 280 с. 2. Головка М. Ю., Головка Т. М. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 320 с. 3. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 300 с. 4. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Одеса : Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с. 5. Ладиженська Т. О. Маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі : навчальний посібник. Київ : Ліра-К, 2021. 256 с. <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Головка М. Ю. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : КНТЕУ, 2019. 340 с. 2. П'ятницька Н. О., П'ятницький Г. Т. Менеджмент ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ, 2020. 430 с. 3. Коваленко О. В. Інноваційні технології у ресторанному бізнесі : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 240 с. 4. Кравченко М. Ф. Проектування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Ліра-К, 2019. 310 с. 5. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ, 2018. 280 с. <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Портал ресторанного бізнесу та гастрономічної індустрії – https://www.restaurant.org 2. Професійний ресурс для рестораторів – https://joinposter.com
<p>Рік введення</p>	<p>2024 - 2025</p>